



## Süße Snoopys

### Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten und auf das Backblech streichen. Bei 175°C ca. 20 - 30 Min. backen.

Joghurt mit Vanillezucker und Staubzucker verrühren; Gelatine in kaltem Wasser einweichen, im Zitronensaft erwärmen und auflösen, Gelatine und Zitronensaft unter das Joghurt rühren, geschlagenes Obers einmengen.

Die Joghurtmasse auf den ausgekühlten Kuchen streichen und kalt stellen. "Snoopy`s" ausstechen und mit Kuvertüre, Mund und Auge draufspritzen. Halbierte Schokoladeherzen (Ohren) und Mokkabohnen (Nase) rauflegen.

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Andrea Schwarzenbacher.**

### Zutaten

#### Rührteig:

300g Butter

300g Zucker

1 P. Vanillezucker

6 Eier

250g Mehl

50g Speisestärke

1 P. Backpulver

300g Joghurt ( 3,5 % )

#### Joghurtmasse:

3 Becher Joghurt

2 Becher Schlagobers

200 g Staubzucker

Saft von 2 - 3 Zitronen

8 Blatt Gelatine

1 Esslöffel

Vanillezucker

#### Zum Verzieren:

Schokolade

Mokkabohnen, halbierte

Schokoladeherzen, Kuvertüre